



CASCINA GILLI

Gilli Extra Dry

VINO SPUMANTE ROSATO
Extra Dry

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

La Malvasia di Schierano rappresenta per Cascina Gilli una straordinaria scoperta e da sempre sentiamo il ruolo di custodi di questa varietà. Negli anni abbiamo fatto enormi passi avanti nella comprensione di questo vitigno prezioso e sembra che non abbia ancora finito di stupirci.

In seguito ad alcune sperimentazioni condotte in affiancamento alla Cantina Sperimentale del Bonafous, nel 2019 nasce il Gilli Extra Dry. Si tratta di uno spumante rosato, dove ritroviamo l'irresistibile bouquet floreale e il retrogusto di piccoli frutti rossi della classica Malvasia Gilli. La spiccata acidità e il basso tenore zuccherino, lo rendono ottimo come aperitivo o in abbinamento a primi piatti delicati e al pesce.

The Malvasia di Schierano represents an extraordinary discovery for Cascina Gilli and we have always felt the role of custodians of this variety. Over the years we have made enormous progress in understanding this precious grape and it seems that it has not yet finished surprising us.

Following some experiments conducted alongside the Bonafous Experimental Cellar, Gilli Extra Dry was born in 2019. It is a rosé sparkling wine, where we find the irresistible floral bouquet and the aftertaste of small red fruits of the classic Malvasia Gilli. The marked acidity and low sugar content make it excellent as an aperitif or in combination with delicate first courses and fish.

Varietà: 100% Malvasia di Schierano

Grape variety: 100% Malvasia di Schierano

Vinificazione e affinamento: Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

Vinification and aging: Stainless Steel, natural refermentation in autoclave

Tipologia di terreno: Marna argillosa grigio-azzurra

Soil type: gray-blue clayey marl

Altitudine ed esposizione: 380 m s.l.m. - S

Altitude and exposure: 380 m a.s.l. - S

Sistema di allevamento: Guyot

System of cultivation: Guyot

Vendemmia manuale

Manual harvest

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Una vendemmia precoce della Malvasia di Schierano ha permesso di coglierne tutti i profumi e un buon livello di acidità. Le uve hanno quindi subito una soffice pressatura, senza effettuare la macerazione pre-fermentativa. La base è stata quindi spumantizzata secondo la tecnica del Metodo Martinotti, raggiungendo 12,5° gradi alcolici e mantenendo un leggero residuo zuccherino.

An early harvest of the Malvasia di Schierano allowed to capture all the aromas and a good level of acidity. The grapes then underwent a soft pressing, without carrying out the pre-fermentative maceration. Subsequently, according to the Martinotti Method technique, a second fermentation brought the wine to 12.5 ° alcoholic degrees, maintaining a slight sugar residue.



Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

+39 011 9876 984 @ www.cascinagilli.it info@cascinagilli.it f cascinagilli